ABBAYE DE CORMERY (37)

EDITION 3

Entrée libre

FERMENTERRE

Festival de l'alimentation vivante et fermentée !







4 oct. 26

10h-18h



MARCHÉ & CUISINE FERMENTÉE

DÉGUSTATIONS & DÉMONSTRATIONS





RENCONTRE DE PASSIONNÉS & D'EXPERTS



TIERS-LIEU Nourricier DU SUD TOURAINE

Association Tiers-Lieu Sud Touraine - 91976303700018

Imprimé par printoclock.com - 229, RTE de Seysses, Toulouse
Ne pas jeter sur la voie publique

RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE

Cofinancé par l'Union européenne

CORMERY

festival-fermenterre.fr

FERMENTERRE



Au menu

1. Fermenterre, c'est quoi ?

2. Pourquoi la fermentation ?

3. À quoi ressemble une journée à Fermenterre ?

4. Un événement ancré dans le territoire

5. Les informations pratiques

6. Contact Presse

TIERS-LIEU
Nourricier
DU SUD TOURAINE



ABBAYE DE CORMERY (37)

EDITION 3

Entrée libre

FERMENTERRE

Festival de l'alimentation vivante et fermentée !

1. Fermenterre, c'est quoi ?

Un festival dédié à la fermentation et à l'alimentation vivante

Fermenterre est un festival consacré à la fermentation et à l'alimentation vivante.

Le temps d'une journée, il invite à découvrir des pratiques alimentaires anciennes, toujours bien présentes aujourd'hui, à travers des **rencontres**, des **dégustations**, des **ateliers**, des **démonstrations** et des **temps de partage**.



Un marché et des temps de transmission

Le festival s'articule autour d'un **marché de producteurs, d'artisans et de paysans-transformateurs**, en grande partie issus du territoire, tout en accueillant également des participants venus d'ailleurs. On y trouve une grande diversité de produits fermentés : pains au levain, légumes fermentés, misos, vinaigres, fromages, boissons fermentées, condiments…

Chaque stand est pensé comme un espace d'échange, où l'on prend le temps de comprendre les produits, les gestes et les choix de celles et ceux qui les fabriquent.

Un festival ouvert à tous les public

Fermenterre s'adresse à **toutes celles et ceux qui ont envie de mieux comprendre ce qu'ils mangent**, sans avoir besoin de connaissances particulières. On peut venir par curiosité, par envie de goûter, pour se promener, passer un moment agréable en famille ou entre ami·es, ou simplement découvrir autre chose.

Les habitants du territoire, les familles et les personnes de tous âges y trouvent leur place, avec une attention particulière portée aux **enfants**, grâce à des propositions ludiques et participatives autour du goût et de l'alimentation.



Un espace de rencontre entre amateurs et professionnels

Le festival s'adresse également aux **professionnels** : producteurs, artisans, paysans, cuisiniers, restaurateurs, porteurs de projets, formateurs ou acteurs de l'alimentation. Il leur offre un espace pour échanger, s'inspirer, approfondir certaines pratiques et rencontrer d'autres personnes travaillant sur ces sujets.

Ce **croisement des publics** fait partie de l'ADN de Fermenterre. Il crée un espace de rencontre entre des personnes qui ne se croisent pas toujours ailleurs, autour d'un sujet commun abordé de manière **concrète, accessible et incarnée**.

Un moment collectif et convivial

Fermenterre est aussi un **moment à vivre collectivement** : une ambiance conviviale, des espaces pour se restaurer et des temps informels invitent à prendre le temps et à partager.

Par son format et son contenu, Fermenterre fait partie des rares festivals en France entièrement consacrés à la fermentation et à l'alimentation vivante, avec une attention particulière portée à la **transmission des savoir-faire** et à l'**ancrage territorial**.



L'esprit du festival

Fermenterre est pensé comme un festival à taille humaine, où l'on prend le temps de rencontrer, d'écouter, de goûter et de comprendre.

L'esprit du festival repose sur la transmission et la rencontre directe : entre producteurs et public, entre habitants, professionnels, curieux et familles. Les échanges naissent autour d'un produit, d'un geste, d'un goût partagé.

Ancré en Touraine, Fermenterre valorise les savoir-faire locaux tout en les faisant dialoguer avec d'autres cultures culinaires. Il se vit comme un moment collectif et convivial, autant par son ambiance que par ses contenus.



2. Pourquoi la fermentation ?

La fermentation accompagne l'humanité depuis des milliers d'années. Partout dans le monde, elle a permis de conserver les aliments, de les rendre plus digestes, de développer des saveurs et de faire avec les ressources disponibles au fil des saisons.

Avant l'industrialisation alimentaire, fermenter faisait partie du quotidien : transformer le lait en fromage, les légumes en choucroute, les céréales en pain au levain, les fruits en boissons fermentées. Ces gestes simples étaient au cœur des cultures alimentaires.

Aujourd'hui, la fermentation revient au centre des attentions. Elle répond à des questions très actuelles : **mieux manger**, préserver la qualité des aliments, réduire le gaspillage, soutenir l'équilibre alimentaire et retrouver du goût et du sens dans ce que nous consommons.

La fermentation agit sur le vivant, en s'appuyant sur des micro-organismes naturellement présents. Elle transforme les aliments sans les appauvrir, tout en respectant leurs qualités.

Mais la fermentation ne se limite pas à un enjeu nutritionnel. Elle invite aussi à **prendre le temps**, à observer, à ajuster, à faire confiance à des processus vivants. Elle raconte des histoires de territoires, de cultures et de transmission.



3. À quoi ressemble une journée à Fermenterre ?

Une journée à Fermenterre se vit librement, à son rythme, au cœur du village de Cormery. Le festival investit différents espaces du bourg, facilement accessibles à pied, qui deviennent le temps d'une journée des lieux de rencontre, de découverte et de partage.

Le **marché de producteurs et d'artisans fermentateurs** en constitue le cœur. Pensé comme un espace de déambulation et d'échange, il permet de rencontrer celles et ceux qui produisent, de goûter leurs produits et de comprendre leurs pratiques, au fil des stands et des discussions.

Tout au long de la journée, **conférences**, **démonstrations** et **temps de parole** rythment le festival. Répartis dans différents lieux du village, ces formats permettent d'explorer la fermentation sous des angles variés — culturels, culinaires, historiques ou pratiques — de manière accessible, concrète et ouverte à l'échange.

Des **ateliers pratiques** complètent ces propositions, invitant à apprendre en faisant.
Parmi les temps forts, une grande préparation collective, comme celle du kimchi, rassemble petits et grands autour de gestes simples et partagés, avec la possibilité de repartir avec sa production.

Une attention particulière est portée aux **enfants**, avec des ateliers ludiques autour du goût, de l'alimentation et des fermentations, pensés pour expérimenter, manipuler et découvrir de manière joyeuse.

Un **bar à ferments** et un **troc de ferments** permettent d'échanger levains, kéfirs ou mères de vinaigre, de découvrir des boissons naturellement fermentées et de repartir avec de nouveaux ferments à faire vivre chez soi. Des propositions pour se restaurer sur place complètent la journée.

Le festival est **en accès libre** : on vient quand on le souhaite, on reste le temps que l'on veut, et on repart avec des produits, des idées, des rencontres et l'envie de prolonger l'expérience chez soi.

4. Un événement ancré dans le territoire

Fermenterre se déroule au cœur du village de Cormery, en s'appuyant sur ses espaces, son patrimoine et son tissu local. Le festival investit plusieurs lieux du bourg, qui deviennent le temps d'une journée des espaces ouverts, vivants et accueillants, pour les habitants comme pour les visiteurs.



Cette implantation s'inscrit dans un **patrimoine historique fort**, notamment marqué par l'Abbaye Saint-Paul de Cormery. Ce cadre fait naturellement écho aux notions de temps long, de transmission et de pratiques héritées, au cœur de la fermentation.

La culture culinaire locale est pleinement intégrée au projet. En Touraine, les pratiques autour du pain, du vin, des légumes, des fermentations et de la cuisine du vivant font partie d'un héritage toujours présent. Fermenterre s'inscrit dans cette continuité, tout en la mettant en dialogue avec d'autres cultures culinaires venues d'ailleurs.

Le festival s'appuie également sur des **acteurs locaux engagés**, dont le travail quotidien autour de la fermentation et de l'alimentation vivante contribue à faire vivre ces savoir-faire sur le territoire, au-delà de l'événement.

5. Les informations pratiques

🕐 **Horaires**
Le festival est ouvert au public de 10h à 18h, en continu.
Chacun peut venir quand il le souhaite et rester le temps qu'il veut.

📍 **Accès**
Fermenterre se déroule au cœur du village de Cormery.
Le village est desservi par des bus et des trains réguliers depuis Tours et Loches.

🚗 **Covoiturage & stationnement**
Des lignes de covoiturage dédiées sont mises en place pour faciliter les déplacements.

Un parking dédié, directement connecté aux espaces du festival, permet de se garer facilement à proximité.

🍽️ **Se restaurer sur place**
Des propositions alimentaires sont disponibles sur place tout au long de la journée, en lien avec l'esprit du festival, pour manger, grignoter ou partager un repas.

♿ **Accessibilité**
Les espaces du festival sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (PMR). Tout est mis en œuvre pour permettre à chacun de profiter pleinement de la journée.

💡 **Bon à savoir**
L'ensemble du festival est en accès libre, à contribution libre, et pensé pour être simple, accueillant et convivial.

7. Contact Presse

Pour toute demande d'information ou d'interview, veuillez contacter :

Juliette KRIER
06 50 02 93 63
juliettek@tierslieusudtouraine.fr